

# Omavalvontasuunnitelma

---

Vuokko Sillanmäki  
päivitetty 1.2.2024

Omavalvontaohjeet  
Ravintolapalvelut / Lounasravintola Koivu  
Ravintopalveluvastaava Vuokko Sillanmäki  
Harjulankatu 7  
15150 Lahti  
puh.0505673359

## Sisällys

### 1. HENKILÖKUNTA JA VASTUUALUEET

- 1.1 Ravintolapäällikkö:
- 1.2 Keittäjä 1:
- 1.3 Keittäjä 2: / Keittiöapulainen 1:
- 1.4 Ateriapalvelutyöntekijä:
- 1.5 Tuntityöntekijä:

### 2. HENKILÖKUNNAN KOULUTUS JA HYGIENIAVALVONTA

- 2.1 Pätevyys
- 2.2 Hygieniapassi
- 2.3 Pehdytys
- 2.4 Hygieniavalvonta
- 2.5 Henkilökohtainen hygienia
- 2.6 Salmonella

### 3. TILAT

### 4. TOIMINNAN LUONNE, KUVAUS

- 4.1 Asiakkaat

### 5. MYYNTIARTIKKELIT

### 6. RAAKA-AINEET

- 6.1 Tavarantoimittajat ja jäljitettävyys
- 6.2 RAAKA-AINEIDEN VASTAANOTTOTARKISTUS
- 6.3 RAAKA-AINEIDEN / TUOTTEIDEN VARASTOINTI

### 7. RUOAN VALMISTUS JA TARJOILU

- 7.1 Viilennetty ruoka
- 7.2 Lähtevä lämmin ruoka
- 7.3 Juhlapalvelu
- 7.4 Ravintola Koivu
- 7.5 Ruuan pakastaminen
- 7.6 Ruokien lämmitys

### 8. ASTIAPESUNVALVONTA

### 9. PUHTAANAPITOSUUNNITELMA

### 10. JÄTEHUOLTOSUUNNITELMA

### 11. TUHOELÄINTORJUNTASUUNNITELMA

### 12. LABORATORIOTUTKIMUKSET

### 13. TYÖTERVEYSHUOLTO

### 14. SUUNNITELMA POIKKEUSTILANTEITA VARTEN

### 15. HALLINTAPISTEET, VARMISTUS JA KORJAAVAT TOIMENPITEET

### 16. DOKUMENTOINTI

### 17. OMAVALVONNAN TOIMIVUUDEN ARVIOINTI

## 1. HENKILÖKUNTA JA VASTUUALUEET

### 1.1 Ravintolapäällikkö:

Kokonaisvastuu ateriapalvelu, päiväkotien ravitsemispalvelu, lounasravintola, juhla- ja pitopalvelu, asiakasyhteydenotot, myynti ja vahvistusten kirjoittaminen. ruokalistat, tilaukset, asiakassopimukset ja hallinnolliset tehtävät. Sijaisena keittäjä 1.

### 1.2 Keittäjä 1:

Lämpimän ruuan valmistus, osavastuu: jälkiruoka, salaatti, ruokanäytteet ja kylmäkalusteiden lämpötilat. Juhlapalveluiden tilausten päävastuu, raaka-aineiden tilausten tekeminen. Sijaisena keittäjä 2 ja ravintolapäällikkö.

### 1.3 Keittäjä 2: / Keittiöapulainen 1:

Kylmälaitteiden työt, juhla- ja pitopalvelun tarjoilu ja ruokien valmistus, astiahuolto, astiapesukoneen veden lämpötilat ja astianpesutilan puhdistus sekä linjaston täydennys. Osavastuu, salin ja kabinettien kattaukset, astiahuolto, linjaston kuntoon laitto, kylmä- ja lämpimien ruokien ja kylmälaitteiden lämpötilat, salin asiakaspalvelu, juhlapalvelu sekä ateriapalvelussa sijaistus. Sijaisena keittiöapulainen 1, keittäjät ja ravintolapäällikkö.

### 1.4 Ateriapalvelutyöntekijä:

4 henkilöä, joista kukin vastaa yhteisesti asiakkaistaan, vanhusten ateriapalveluun ruokien pakkaaminen, kuljettaminen, tiedot laskutusta varten ravintolapäällikölle sekä päiväkotien lounasruokien kuljetus massana, lämpötilan mittaukset testiateriasta Harjulasta lähdettäessä ja viimeistä ateriaa vietäessä 1/vko kiertäen, kuljetuslaatikoiden pesu viikoittain tai tarvittaessa. Sijaisena tuuraajat.

### 1.5 Tuntityöntekijä:

Palkataan tarvittaessa sairauslomien, lomien sijaisuuksiin sekä juhlapalveluun.

## 2. HENKILÖKUNNAN KOULUTUS JA HYGIENIAVALVONTA

### 2.1 Pätevyys

Henkilökunnan CV:tä säilytetään henkilöstöhallinnossa.

### 2.2 Hygieniapassi

Hygieniapasseista kopiot omavalvontakansiossa. Työhön tutustujille hygieniosaamistieto perehdytyksen kautta. Kaikki yli 3 kk töissä olevat toimittavat hygieniapassit.

### 2.3 Perehdytys

Perehdytyksestä oma kansio sekä suunnitelman perehdytyksen tekemiseen.

### 2.4 Hygieniavalvonta

Työhöntulotarkastukset vakituiseen työsuhteeseen tuleville.

### 2.5 Henkilökohtainen hygienia

Henkilökunta huolehtii omasta henkilökohtaisesta puhtaudesta ja yllä on puhdas siisti työasu. Hiukset ovat päähineen alla. Työvaatteiden vaihto 2–3 kertaa viikossa. Vaatteet pestään perjantaisin talon koneessa.

Kädet pestään aina ennen työpaikalle tuloa, wc:n, työtehtävien vaihdon tai aina, kun siihen on tarvetta. Käsienpesupaikat varustettu nestesaippualla ja kertakäyttöpyyhkeillä. Käsienpesussa rutini ja säännöllisyys valttia.

Suojakäsineitä käytetään tarvittaessa. Käsissä ei saa olla haavoja, laastareita, koruja, eikä kosmeettisia aineita.

### 2.6 Salmonella

Salmonella tutkimukset toimitetaan kaupungin sairaalan laboratorioon ma–to klo 7.30–15 välillä. Salmonellanäyte otetaan aina työntekijän oleskeltua yli neljä päivää pohjoismaiden ulkopuolella. Tilapäiselle henkilöstölle (työskentelee alla kuukauden) tiedotetaan hygieenisistä työmenetelmistä. Näin ehkäistään tartuntatautien leviämisen riski.

Kaikki taloon tulevat käyvät läpi salmonella selvityksen (työterveys / lähettäjätahon terveydenhuolto)

## 3. TILAT

Ravintola Koivun käytössä on lounasravintola, Tammi- ja Vaahterakabinetit sekä Syreeni tilauskäyttöön. Lisäksi Kahvila Kielo toimii Koivun alaisuudessa (oma omavalvontasuunnitelma).

## 4. TOIMINNAN LUONNE, KUVAUS

### 4.1 Asiakkaat

#### Ateriapalvelu

Asiakkaana ikääntyneet kotona asuvat yksityishenkilöt (viilennetty ateria) arkisin noin 50–150 annosta.

#### Päiväkodit

Sopimusasiakkaat (päiväkodit ja leikkikoulut) noin 60–80 lounasta (lämmin ateria) ja päiväkotiin aamu- ja välipalat yhteensä noin 60 annosta.

#### Ravintola Koivu

Kaikille avoin lounaspaikka. Päivässä asiakkaita noin 30–60.

#### Juhlapalvelu yksityisille, yrityksille ja vastaaville

Koulutus- ja kokoustilat, illanistujaiset, juhlatilaisuudet jne. Yksityishenkilöille: muistotilaisuudet, syntymäpäiväjuhlat, lastenjuhlat, rippijuhlat, lakkiaiset jne. Eniten tilaisuuksista on muistotilaisuuksia. Muita edellä mainittuja juhlia on satunnaisesti. Juhlapalvelun myynnin, tilausvahvistuksien kirjoittamisen ja laskutuksen kirjanpitäjälle hoitaa ravintolapäällikkö. Valmistamme myös tuotteita asiakkaan tilauksesta kotiin vietäviksi sekä hoidamme juhlat asiakkaan tiloissa ja vuokraamme astioita.

## 5. MYYNTIARTIKKELIT

Harjulassa on Anniskeluoikeudet 2. kerroksen tiloissa.

## 6. RAAKA-AINEET

Koivussa käytettävät raaka-aineet etsitään yhdessä tavarantoimittajien kanssa ja niiden tulee vastata Kestin ruokafilosofiaa mm. raaka-aineluettelonsa puolesta.

### 6.1 Tavarantoimittajat ja jäljitettävyys

Kaikki raaka-aineet toimitetaan Harjulaan. Toimittajia ovat:

Kespro: kuiva-aineet, säilykkeet, maitotaloustuotteet, pesu- ja puhdistusaineet, pakkausmateriaali, paperit. Tuodaan 1–2/vko.

Vihannneskolmio: vihannekset, hedelmät ja kanamunat, pakasteet, paperituotteet. Tuodaan 3/vko.

Saarioinen ja Atria: liha- ja valmisruoka 1–2 krt / vko

Valio: maitotaloustuotteet 1–2 krt / vko

Duni: pakkaustarvikkeet 1–3 krt / kk

Tuotteet ovat jäljitettävissä kuormakirjoista.

## 6.2 RAAKA-AINEIDEN VASTAANOTTOTARKISTUS

Tukkujen kuormat puretaan heti niiden saavuttaessa kylmäketjun varmistamiseksi.

Tavarantoimittaja laittaa aamulla kylmäkuljetukset suoraan kylmiöön. Järjestys maitotaloustuotteet, kuiva-aineet ja muut. Lähetyslistat kuitataan tarkastetuksi.

Kylmässä ja pakastuslämpötiloissa säilytettävien elintarvikkeiden saapumislämpötiloja seurataan ja poikkeukset kirjataan.

Vastaanotettavien elintarvikkeiden päiväysmerkinnät ja aistinvarainen laatu tarkastetaan.

Viallisia ja laadultaan epäilyttäviä elintarvikkeita ei oteta käyttöön ja niistä reklamoidaan toimittajaa.

## 6.3 RAAKA-AINEIDEN / TUOTTEIDEN VARASTOINTI

Keittiössä kolme kylmiötä ja kylmäkaappi, kolme pakastinta.

Salin puolelta löytyy jääkaappi, kylmävetolaatikosto ja viinikaappi.

Aamuisin varastojen lämpötilat tarkistetaan ja kirjataan ja niitä säilytetään vähintään vuosi. Seurataan first in - first out periaatteen toteutumista eli ensin käytetään iältään vanhimmat elintarvikkeet.

Käytöstä poistetaan päiväysmerkintöjen suhteen vanhentuneet tuotteet.

Kypsät ja raat elintarvikkeet säilytetään toisistaan erillään ristitartunnan välttämiseksi. Raakoja lihoja ei keittiössä käsitellä. Raat einekset laitetaan paistoon jäisinä.

## 7. RUOAN VALMISTUS JA TARJOILU

### 7.1 Viilennetty ruoka

Ateriapalvelun viilennetyt ruuat valmistetaan edellisenä päivänä tai osa komponenteista aamulla ensimmäisenä. Osa tuotteista käytetään sellaisenaan (Lagerbladin lihajalosteet) lämmittämättä ja viilentämättä. Viilennettävien aterioiden komponentit viilennetään pikajäähdytyskaapissa (koneen toimittajan ohjeen mukaisesti 90 minuutissa) heti valmistamisen jälkeen ja säilytetään alle 6 °C kunnes ne pakataan. Komponenttien pakkaamisen jälkeen ja pakataan thermobokseihin, joissa kylmäketju varmistetaan kylmäpatruunoilla.

### 7.2 Lähtevä lämmin ruoka

Päiväkotien ruoat ja lounasravintolassa tarjottava ruoka valmistetaan tai viimeistellään tarjoilunpäivän aamuna. Kappaleruokien sisälämpötilat mitataan. Ruuat kuljetetaan thermobokseissa päiväkoteihin, jossa päiväkoti tarkistaa pistokokein ruokien tarjoilulämpötilat. Ketjun varmistamiseksi boksit pakataan mahdollisimman täyteen (tarpeeksi pieni boksi) ja ruuat nostetaan uunista vasta juuri ennen kuljetuksen lähtöä. Päiväkotien kylmätuotteet toimitetaan kylmälaukuissa / thermobokseissa.

### 7.3 Juhlapalvelu

Juhlapalvelussa tarjottava ruoka esikäsitellään edellisenä päivänä ja viimeistellään suoraan tarjolle. Ruokanäytteitä säilytetään 2 viikkoa pakastimessa.

Erytysruokavaliot valmistetaan huolellisesti erikseen hellalla eri sekoitusvälineitä käyttäen ja merkitään selvästi.

### 7.4 Ravintola Koivu

Salin lämpöhauteisiin lasketaan kuumavesi tuntia ennen lämpimien ruokien nostoa esille ja virta kytketään päälle. Salaattivaunussa on virta päällä ma-pe. Kylmänä tarjottavien ruokien lämpötila ei saa nousta yli + 10 °C. Kylmät ja lämpimät tuodaan saliin noin klo 10.30. Lämpimistä ruuista mitataan kerran viikossa lämpötilaruokalajeja vaihdellen. Lounasaika on klo 11–13.

### 7.5 Ruuan pakastaminen

Joitakin ruoka-aineita / komponentteja (erikoisruokavaliot) valmistetaan kerralla enemmän ja pakastetaan annoksittain. Pakastettaviin ruokiin nimi, sisältö ja päivämäärä. Jos alkuperäinen pakkaus poistetaan, kirjoitetaan uuteen pakkaukseen nimi, sisältö ja päivämäärä.

### 7.6 Ruokien lämmitys

Ruokien uudelleen lämmityksessä sisälämpötila varmennetaan mittauksella, että ruoka kauttaaltaan on yli +80 °C.

## 8. ASTIAPESUNVALVONTA

Metos kahden korin patapesukone WD12.

Metos huolto kutsutaan tarvittaessa huoltamaan konetta. Pesuainetoimittaja käy säännöllisesti katsomassa pesuaineen annostelun.

Pesukoneessa HACCP: Jokaiseen pesuohjelmaan tallentuu aika, jolloin ohjelma käynnistyi, valittu ohjelma, altaan keskilämpötila ohjelman aikana ja vedenlämmittimen lämpötila loppuhuuhtelun alkaessa. Lämpötilat merkataan ylös seurantalistaan.

Vesi vaihdetaan ja kone huuhdellaan päivittäin ruuan valmistusastioiden jälkeen ennen lounasastioiden pesua.

Päivän päätteeksi osat irrotetaan ja koneen sisusta harjataan ja huudellaan puhtaaksi.

Astianpesukoneen sisusta peruspuhdistetaan viikoittain ja osat liotetaan Suma Dip Plus K1.1 tai Suma Multi D2 vedessä.

Ulkopuolelta kone pyyhitään.

Uudet työntekijät perehdytetään koneen käyttöön ja oikeaoppiseen puhtaiden astioiden käsittelyyn ja kuivatukseen.

## 9. PUHTAANAPITOSUUNNITELMA

Liitteenä erillinen ohje, josta selviää kohteet, menetelmät, kuinka usein, pesuaine, annossuhteet ja huomioitavat asiat:

Keittäjät vastaavat ns. lämpimän pään puhdistuksesta. Pöydät, altaat, uunit, lattia ja roskikset.

Keittiöapulainen vastaa keskikeittiön pöydistä, lämpöhauteista ja teräskärryjen ja pesunurkkauksen puhdistuksesta.

Ateriapalvelun työntekijät pesevät viikoittain tai tarvittaessa astianpesukoneessa lämpölaatikot ja tyhjentävät sosiaalitilojen roskakorit sekä vastaavat kuumasaumauskoneen, keskikeittiön lattianpesusta ja käsienpesualtaasta.

Sosiaalitilan ja wc:n siivoaa perjantaisin keittiöapulainen.

Siivoustulosta seurataan päivittäin tehtävillä visuaalisilla tarkastuksilla.

Pinnoista otetaan kaksi kertaa vuodessa puhtausnäytteet Hygicult TPC. Näytekohteita vaihdellaan.

Keittiöapulainen vastaa salin pöytien, linjaston, altaiden puhdistuksesta ja astioiden järjestyksestä.

## 10. JÄTEHUOLTOSUUNNITELMA

Kuljetussopimus L&T kanssa.

Lajitlemme bio-, kartonki-, lasi-, metalli- ja sekajätteen, muovipakkaukset ja lehdet. Muovipakkaus 1 astia ja sekajäte 1 astia tyhjenetään 3/vko, 1 astiaa biojäte tyhjenetään 1/vko. Kartonkirullakko tyhjenetään 1/vko ja metallijäte, lasi ja lehdet kuukausittain. Tietosuojaroskat palaviin silputtuna (turvapoltto).

Roskakorit tyhjenetään ja pestään päivittäin.

Kiinteistönhoitaja valvoo lajittelun onnistumista ja jätekatoksen siisteyttä.

## 11. TUHOELÄINTORJUNTASUUNNITELMA

Keväisin esiintyy 2–3 viikon ajan muurahaisia, jolloin käytämme lattioilla ”poluilla” muurahaissyöttejä.

Kirjaamme ajankohdan ja syöttien tarkastuspäivät ylös.

## 12. LABORATORIOTUTKIMUKSET

Omavalvontasopimus on Eurofins Oy:ssä. Ruokanäytteitä otetaan kahdesta ruoasta ja yhdestä salaattista 2 kertaa vuodessa. Tutkimustuloksia säilytetään omavalvontakansiossa.

## 13. TYÖTERVEYSHUOLTO

Harjulan Settlementti ry:n työterveyshuollosta vastaa Lahden kaupungin työterveysasema Wellamo Saimaankatu 23 15140 Lahti. Puhelin 03 - 8811 006.



## 14. SUUNNITELMA POIKKEUSTILANTEITA VARTEN

Kaikki poikkeamat dokumentoidaan.

Kuormista puuttuvista elintarvikkeista soitto tavarantoimittajalla ja sovitaan hyvitys tai korvaava tuote.

Annoksia pyritään tekemään tilattu määrä. Jos jää yli asianmukainen nopea jäähdytys. Samoin jäähdytetään myymättä jääneet erät. Ne tarjotaan kuumennettuna yli 70 °C.

Pullistuneita säilyketölkkejä ei käytetä.

Sähkökatko: Tarvittaessa ilmoitetaan asiakkaille myöhästyneistä aterioiden kuljetuksista, jos ruoat eivät kypsy. Vältetään availemasta kylmäkalusteiden ovia. Jos katko kestää pitempään toimitetaan päiväkoteihin esim. jauheista valmistettuja kiisseleitä, puuroja ja/tai voileipiä.

Asialliset asiakasvalitukset (ruokamyrkytyspäilyt) kirjataan ja niiden perusteella ravintola ryhtyy toimenpiteisiin kuten myynnistä pidättäytymiseen, kunnes valituksen aiheuttaneen tuotteen kelpoisuus on selvitetty. Tarvittaessa otetaan yhteys terveysviranomaisiin. Ruokanäytteet säilytetään pakkasessa kaksi viikkoa.

Tartuntatautitapauksista yhteys työterveyteen asian varmistamiseksi, mistä saadaan tarkemmat ohjeet tartunnan ehkäisemiseksi.

Laitevian sattuessa, jos esimerkiksi uuni rikkoontuu, vaihdamme ruokalajin keitoksi, kastikkeeksi tai kuljetamme kypsennettävän ruoan viereiseen rakennukseen, jossa sijaitsee omistamamme päiväkoti.

Asiakasreklamaatiot käsitellään ja tarvittaessa muutetaan ohjeistusta. Reklamaatiot dokumentoidaan omaan kansioon.

Tuhoeläinten jälkiä löydettyä poistamme kaikki mahdollisesti saastuneet elintarvikkeet ja pesemme desinfioivalla aineella keittiön ja kosketuksiin joutuneet tilat.

## 15. HALLINTAPISTEET, VARMISTUS JA KORJAAVAT TOIMENPITEET

Vastaanotettavien kylmässä tai pakastuslämpötilassa säilytettävien elintarvikkeiden saapumislämpötilojen kirjaus.

Kylmävarastojen ja pakastuslaitteiden lämpötilojen kirjaus.

Riskialttiiden elintarvikkeiden kuten siipikarjan riittävä kypsennys (ei raakaa lihaa käytössä normaalitoiminnassa).

Uudelleen lämmitettävien ruokien sisälämpömittauksien kirjaus.

Kuumana ja kylminä tarjoiltavien ruokien lämpötilamittaukset.

Yksittäispakatun aterian lämpömittaukset kuljetuksen aikana.

Pintapuhtausnäytteet

## 16. DOKUMENTOINTI

Vastaanotettavien ja kylmässä tai pakastuslämpötilassa säilytettävien elintarvikkeiden saapumislämpötilojen kirjaus.

Kylmävarastojen ja pakastuslaitteiden lämpötilojen kirjaus.

Riskialttiiden kuten siipikarjan riittävä kypsennys +75 °C.

Kappaleruokien sisälämpötilat valmistuksessa +70 °C.

Uudelleen lämmitettävien ruokien sisälämpötilojen varmennus +70 °C.

Salissa tarjottavien lämpimien- ja kylmienruokien ja tarjoilulämpötilojen kirjaus.

Yksittäispakatun aterian lämpötilamittaukset kuljetuksen aikana.

Reklamaatiot

Astianpesukoneen lämpötilat pesu- ja huuhteluvedestä.

Pintojen puhtausnäytteet

Ruokanäytteet kaksi kertaa vuodessa laboratorion toimesta

Suolatutkimustulokset

Henkilökunnan hygienia- ja anniskelupassit, salmonellatodistukset ja koulutus.

Toiminnassa eteen tulevat poikkeamat.

Esiintyvät tuhoeläimet

Laitteiden korjausraportit.

Sähkö tarkastukset.

Palotarkastukset.

Rasvakaivon tyhjennykset.

## 17. OMAVALVONNAN TOIMIVUUDEN ARVIOINTI

Tiimipalaverit yhteisesti laaditut toimintaohjeet ja niiden kehittäminen.

Jatkuva aistin varainen valvonta (elintarvikkeet ja ruoka).